



РЫБНОЕ

СЕМГА СВЕЖЕПРИСОЛЕННАЯ 100/40	380 Р
МАСЛЯНАЯ РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ 100/40	330 Р
СЕЛЕДКА БОЧКОВАЯ С ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ маринованным луком и моченой клюквой 100/100/50	200 Р
СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ с отварным картофелем и лимоном 100/100/50	250 Р
СУДАК "Орли" С СОУСОМ "ТАР-ТАР" 1/250	410 Р

ОВОЩИ

МИКС ИЗ ОЛИВОК И МАСЛИН ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ 1/100	150 Р
БУКЕТ АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНИ И СВЕЖИЕ ОВОЩИ помидоры, огурцы, перец сладкий, сельдерей, редис, укроп, петрушка 350/20	250 Р
ШАПКИ ШАМПИНЬОНОВ ФАРШИРОВАННЫЕ БЕКОНОМ и запеченные под сыром 1/200	370 Р
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с грецкими орехами и чесноком 1/190	210 Р
РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА и вяленых томатов 1/200	200 Р

МЯСНОЕ

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ РАЗВАРНОЙ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ 100/30/30	300 Р
ГРУДИНКА СВИНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ В СПЕЦИЯХ с маринованным чесноком 100/30	240 Р
САЛО СОЛЕНОЕ С ЧЕСНОКОМ, ядрёной горчицей, пучком ароматной зелени и слайсами бородинского хлеба 100/65	190 Р
ТАРЕЛКА ИЗ ДОМАШНИХ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ: говядина и свинина специального засола, сыровяленые, выдержанные 100/50/30	500 Р
ПРЯНЫЙ РОСТБИФ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ 100/50	500 Р
РУЛЕТ КУРИНЫЙ ПО – ТАТАРСКИ с чесноком и молотым перцем 1/200	190 Р
ВЕТЧИННЫЕ РОЛЛЫ ветчина, сливочный сыр, укроп 1/150	190 Р



СЫРНЫЕ

- СЫР СУЛУГУНИ, ПАРМЕЗАН, ПЕСТО, СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ** 490 Р
Подаются с медом и орехами 160/70/30
- СЛИВОЧНАЯ МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, С СОУСОМ "ПЕСТО"** 440 Р
и свежемолотым перцем 1/200
- ЖАРЕННЫЙ СЫР "СУЛУГУНИ"** 320 Р
Подается на листьях салата с клюквенным соусом 150/30

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ** 270 Р
1/150
- ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ** 190 Р
1/150

ТАРЕЛКА СОЛЕНИЙ ИЗ НАШИХ СПАССКИХ ПОГРЕБОВ

- ГРУЗДИ, КВАШЕНАЯ КАПУСТА, ОГУРЧИКИ СОЛЕННЫЕ,
МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ ЧЕРРИ, КОРНИШОНЫ, ЧЕСНОК** 300 Р
1/300

САЛАТЫ

- МИКС САЛАТА С ЦЫПЛЁНКОМ ГРИЛЬ,** 280 Р
курагой, томатами черри, сладким красным луком, кедровыми орешками, заправленные медово-соевым соусом 1/250
- МИКС САЛАТ С ОБЖАРЕННОЙ КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ,** 395 Р
белыми грибами и вялеными томатами под медово-бальзамическим соусом 1/250
- ИЗ СЁМГИ СЛАБОГО ПОСОЛА,** 365 Р
с микс-салатом свежим огурцом, томатами черри, красным луком и перепелиным яйцом, заправленный соусом тар-тар 1/250
- МИКС САЛАТОВ С ЖАРеным АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ,** 340 Р
сливовой жареной с коньяком, заправленный малиновым соусом. 1/220
- ТЕПЛЫЙ САЛАТ "БИГ-БЕН"** 290 Р
Обжаренное в соевом соусе куриное филе с цуккини, цветной капустой, фасолью стручковой, томатами черри и болгарским перцем, подается на листьях салата с кунжутном. 1/300
- САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ,** 290 Р
жареным сыром сулугуни, сладкими черри под «Восточным» соусом. 1/180
- САЛАТ ИТАЛЬЯНСКИЙ С ВЯЛЕННЫМ МЯСОМ,** 460 Р
сыром с голубой плесенью и моченой брусникой 1/160
- САЛАТ "ТРЕЧЕСКИЙ"** 260 Р
ароматные грунтовые томаты, огурцы и сладкий перец, с микс-салатом сыром «Фета» и оригинальной заправкой из яблочного сока и базилика. 1/280



САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, заправленный французской заправкой и лепестками Пармезана. 1/220	430 Р
САЛАТ С КИНОА, королевскими креветками, свежим огурцом, сладким перцем, микс – салатом заправляется пикантной заправкой на основе оливкового масла, горчицы и чеснока. 1/250	390 Р
САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, томатами черри и Пармезаном 1/210	500 Р
ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ 1/250	350 Р
ОЛИВЬЕ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ, МАРИНОВАННОЙ В ЯБЛОКАХ С перепелиными яйцами фаршированными кетовой икрой. 1/240	300 Р
САЛАТ “НИСУАЗ” с консервированным тунцом и соусом “Тонато” 1/250	360 Р
ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ СЛАБОСОЛЕННЫМ 1/250	390 Р
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 1/250	300 Р
ЦЕЗАРЬ КЛАССИЧЕСКИЙ 1/200	220 Р

РЫБА ГОРЯЧЕЕ

ТРИ КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ В ЗОЛОТИСТОЙ ПАНИРОВКЕ, с бланшированным шпинатом, картофельным пюре и щучьей икрой 120/60/60	250 Р
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ОБЖАРЕННЫЙ НА ОГНЕ В ТРАВАХ и запеченный в печи, подается с лимоном и соусом из зелени и орехов 150/30	610 Р
ФИЛЕ ПАЛТУСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ТРАВАМИ Подается с припущенными овощами и базиликовым маслом. 100/150/30	570 Р
КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ НА ГРИЛЕ Подается целиком, с чипсами из картофеля и моркови, зеленым салатом и сметано-чесночным соусом 1шт/100	505 Р
СУДАК РАЗВАРНОЙ СО СПАРЖЕЙ под горчичным соусом 1/290	620 Р
СУДАК ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ Подается на подушке из овощей 100/150	400 Р
СКУМБРИЯ ЗАПЕЧЕННАЯ С ТРАВАМИ, лимоном 1 шт.	320 Р

ПТИЦА И МЯСО

ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ НА ЯБЛОКАХ под соусом из чернослива 140/80	395 Р
---	-------



ПТИЦА И МЯСО

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ Подается со спаржей завернутой в бекон, томатами черри и соусом «Барбекю» 140/100/20/30	400 Р
КОТЛЕТЫ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ЦЫПЛЯТ Подаём с мягким картофелем и свежими огурцами в соусе винегрет 160/130	290 Р
КОТЛЕТА ПО – КИЕВСКИ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ Подается с картофельным пюре. 150/150/30	280 Р
ШЕЙКА ПОРОСЕНКА “КОНФИ”, томленая 8 часов в собственном соку, с красной капустой и беконом. 1/470	390 Р
ЩЕЧКИ ТЕЛЯЧЬИ, ТОМЛЕННЫЕ В МЯСНОМ СОУСЕ с красным вином, с кремом из картофеля со шкварками из бекона. 150/145/75	665 Р
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ ГРИЛЬ Подается на подушке из овощей с соусом «Барбекю» 250/150/30	850 Р
СВИНИНА МАРИНОВАННАЯ В ЧЕСНОЧНО – МЕДОВОМ СОУСЕ приготовленная на гриле. Подается с жареным беконом и маринованным красным луком и соусом «Барбекю» 150/25/20/20	350 Р

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ПАРУ: капуста цветная, брокколи, стручковая фасоль 1/150	150 Р
ОВОЩИ ВОК: болгарский перец, черри, баклажаны, цукини, лук красный 1/200	250 Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ НА СЛИВКАХ 1/200	100 Р
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1/200	200 Р

СЛАДКОЕ

ЧИЗКЕЙК БРУСНИЧНЫЙ 150/50.	150 Р
ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ 150/50	200 Р
ТОРТ “ПРАГА” 150/50	230 Р
ТОРТ “ТРИ ШОКОЛАДА” 140/30	230 Р
МИНИ – ЭКЛЕРЫ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ 140/30	120 Р
МИНИ – ЭКЛЕРЫ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ 140/30. 408 ккал	190 Р



СЛАДКОЕ

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ С КОРИЦЕЙ и шариком мороженого 170/40. 221 ккал	150 Р
ШТРУДЕЛЬ ГРУШЕВЫЙ С КОРИЦЕЙ и шариком мороженого 170/40	150 Р
ТОРТ “МОРКОВНЫЙ ВОСТОРГ” 1/170. 427 ккал	160 Р
МАФФИН ЧЕРНИЧНЫЙ 1/110. 432 ккал	50 Р
КРЕМ “КАТАЛАНА” 1/130. 460 ккал	120 Р
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН с ванильным соусом «Англез» 120/40. 506 ккал	220 Р
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ (2 шарика на выбор) 1/160	80 Р

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ОБЩИЕ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН подается с 3кг сезонных фруктов. На выбор: молочный, белый, горький В чаше шоколад разогревается до нужной температуры, поднимается вверх и затем каскадами ниспадает вниз. Гостям останется только подставлять кусочки фруктов или ложечки, чтобы попробовать это необычное угощение.	6000 Р
СТЕРЛЯДЬ ПЕЧЁНАЯ Благородная стерлядь, запеченная целиком. Подается с горячим картофелем, паровой цветной капустой и брокколи. Для 6-7 чел. Выход: 2,450/2,500	11000 Р
СЕМГА ПЕЧЁНАЯ Дальневосточная семга, запеченная на боку с гарниром из свежих овощей, со жгучим перцем. Для 12-15 чел. 4,100/1,400	13000 Р
СВИНОЙ ОКОРОК Фермерский свиной окорок или лопатка, шпигованный чесноком, запечённый целиком, с ароматными травами. Подаем с картофелем паризьен, томатным соусом и соусом из лесных ягод. Для 10-12 чел. Выход: 5,000/1,800	8000 Р
ГУСЬ ТОМЛЁНЫЙ Гусь с румяной корочкой, томленный в печи, с яблоками, подается с квашеной капустой и запечёнными яблоками. Для 5-6 чел. 2,000/1,500	5500 Р
СВИНОЙ БОК Свиной бок, запеченный с кореньями и овощами, подается с рассыпчатым картофелем и рубленой зеленью. для 10-12 чел. 5,200/1,900	8000 Р
ПОРΟΣЕНОК МОЛОЧНЫЙ Поросенок молочный, запеченный с кореньями и овощами, грибами. Подается с рассыпчатым картофелем и рубленой зеленью. Для 10-12 чел. Выход: 1шт. (~3,0) /3,0	15000 Р



ТАРТАЛЕТКИ И КАНАПЕ

КРАСНАЯ ИКРА В ТАРТАЛЕТКЕ 1/30	145 Р
КАНАПЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ НА ТОСТЕ 1/30	145 Р
КАНАПЕ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 1/50	120 Р
КАНАПЕ С ФРУКТАМИ 1/50	120 Р
КАНАПЕ С САЛЯМИ И МАСЛИНОЙ НА ТОСТЕ 1/30	100 Р
КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ И БОЛОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ НА ЧЕРНОМ ТОСТЕ 1/40	100 Р
КАНАПЕ С СЫРОМ И ВИНОГРАДОМ 1/30	100 Р
ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА НА ПРЯНОМ АНАНАСЕ 1/40	150 Р
МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТОМ ЧЕРРИ 1/50	100 Р
КАНАПЕ С МУССОМ ИЗ СЕМГИ 1/30	140 Р
КАНАПЕ С РОСТБИФОМ И СПАРЖЕЙ 1/50	150 Р
МИНИ БУРГЕР С ЛОСОСЕМ 1/70	150 Р
МИНИ БУРГЕР С РОСТБИФОМ 1/70	150 Р
СЛАБОСОЛЕНАЯ СЕМГА НА КРЕКЕРЕ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ 1/50	150 Р
ТАРТАЛЕТКА С САЛАТОМ "ОЛИВЬЕ" 1/70	150 Р
ТАРТАЛЕТКА С ЖЮЛЬЕНОМ ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ 1/70	150 Р

ФРУКТЫ

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА яблоки, груши, виноград, апельсины, киви 1/500	350 Р
--	--------------

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ХЛЕБ РЖАНОЙ, ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ 40/40	30 Р
---	-------------